

Varma rätter | Hot dishes

Fetaostfylld nötfärsbiff med potatisgratäng, tomatsås oliver & fetaoströra # 159 SEK
Beef patty filled with feta cheese, potato gratin, tomato sauce, olives & feta dip

BBQ pulled beef med rostade rotsaker, creme fraiche & picklad rödlök # 159 SEK
BBQ pulled beef with roasted root veggies, sour creme & pickled onion

Köttbullar med potatismos, gräddsås & rårörda lingon # 149 SEK
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream gravy & lingonberries

Svart ris med kikärter, rostad sötpotatis, grillade bönor & mangosås (vegan) # 139 SEK
Black rice with chick peas, roasted sweet potato, grilled beans & mangosauce (vegan)



Specialerbjudande! | Special offer!

50 cl öl eller ett glas vin samt Svart ris 219 SEK
50 cl beer or a glass of wine with Black rice



Barnmeny | Children's menu

Köttbullar med potatismos, gräddsås & lingon, inkl Festis 85 SEK
Meatballs, mashed potatoes, cream gravy, lingonberries & fruit drink

Kalla rätter | Cold dishes

Snälltågets Räksmörgås på rågröd # 159 SEK
Snälltågets Shrimp sandwich on rye bread

3 x Smørrebrød; räkor & ägg, gubbröra, brie # 139 SEK
3 x Danish open sandwiches; shrimp & egg, anchovy salad & brie

Sallad med chilimarinerade räkor, saffransbulgur, mango, lime & aioli # 149 SEK
Salad with chilli shrimps, saffron bulgur, mango, lime & aioli

Dessert | Dessert

Mango & Passions cheesecake # 55 SEK
Mango & Passionfruit cheesecake

Pannkakor med jordgubbssylt (och vispgrädde) 49 SEK
Pancakes with strawberry jam (and whipped cream)

Varm dryck | Hot drinks

Zoégas Kaffe, ekologiskt Organic coffee 30 SEK

Te Tea 30 SEK

Varm choklad Hot chocolate 30 SEK

Allergener | Allergens: Laktos Gluten Ägg/Eggs Selleri/Celery Sulfit/Sulfites

Fisk/Fish Skaldjur/Seafood Sojabönor/Soybeans Senap/Mustard

Nötter/Nuts Ärtor/Peas Sesam/Sesame **Vegan | Vegan:**

Kött | Meat: Nöt/Beef Fläsk/Pork Kyckling/Chicken Kalkon/Turkey

= Lokalproducerat i Skåne/Locally produced in Skåne



SMÅK
SAK







Kyllda drycker | Cold drinks

Läsk , 33 cl		30 SEK
<i>Soda</i>		
Stilla vatten , 50 cl		30 SEK
<i>Still water</i>		
Kolsyrat vatten , 50 cl		30 SEK
<i>Sparkling water</i>		
Pucko , 25 cl		30 SEK
<i>Chocolate drink</i>		
Festis , 20 cl		25 SEK
<i>Fruit drink</i>		
Kullamust, olika smaker , 25 cl		30 SEK
<i>Appel based drink, various flavours</i>		





Öl och Cider | Beer and cider

Skånsk Lager 5,2% , Hyllie Bryggeri, 50 cl, fatöl		89 SEK
Snäll Lager , Sibbarps bryggeri, 50 cl		99 SEK
Liberation Glutenfri , Hyllie Bryggeri, 33 cl		75 SEK
Säsongens IPA , Hyllie Bryggeri, 33 cl		75 SEK
Elbogen Weißbier 4,9% , Hyllie Bryggeri, 33 cl		75 SEK
Folklager 3,5% , Sibbarps bryggeri 33 cl		39 SEK
Alkoholfri Lager, 0,5% , Tomorrow Brewing, 33 cl		35 SEK
Alkoholfri IPA, 0,5% , Tomorrow Brewing, 33 cl		35 SEK

Sprit | Spirit

Tullamore 5 cl		99 SEK
Grönstedts 5 cl		99 SEK
Cointreau 5 cl		99 SEK
Baileys 5 cl		99 SEK
Skåne Akvavit , 5 cl		99 SEK
Gin & Tonic , 5 cl, gin från Malmö, tonic från Österlen		129 SEK
Kaffedrink , Coffee drink 5 cl		139 SEK

Vin | Wine

		<i>Glas/Flaska</i>
Cava , flaska 37,5 cl		179 SEK
Rose 0,5 l		235 SEK
Mathilde Ollivier – Sauvignon Blanc		110/395 SEK
<i>Tydliga aromer av lime, grapefrukt, krusbär och nyslaget gräs. Passar utmärkt till både fläsk och skaldjur.</i>		
Johanninger – Spätburgunder, 2023		110/395 SEK
<i>Tydlig karaktär av körsbär, jordgubbar, peppar och kaffekola. Passar till både fläsk, nöt och vegetariska rätter.</i>		



Alkoholdrycker får endast förtäras i Krogen och inte tas med till sittplatsen.

Beer, wine and spirits will only be served in Krogen (The Pub), and cannot be brought to your seat in the train.